

④ 食文化の発信や食育など「人」と「食」をつなぐ取組【生活協同組合コープさっぽろ】

生活協同組合コープさっぽろ

「コープさっぽろ」は、チェーンストアの進出がめざましかった昭和52年に消費者の手で真に消費者の利益を守る流通網をつくろうと、札幌市立北園小学校体育館に地域の住民と北大生協職員を合わせて約200名が集まり、札幌市民生協として設立された。

店舗は、北大生協から譲り受けた大学村支店と同生協から賃貸を受けた桑園職員寮の1階の2ヵ所で、組合員1,181名、役職員32名によって昭和52年10月1日に営業が開始された。

- 所在地：札幌市西区発寒11条5丁目10番1号
- TEL：011-671-5601（総務部）
- FAX：011-671-5730
- URL：<https://www.sapporo.coop/>

人と「食」をつなぐ取組のポイント

「コープさっぽろ」は、北海道の農業の応援や「食育」を重視し、「人」と「食」を繋ぐことを目指した取組を行うため、平成25年から「食育研究会」や「教育農場研究会」を立ち上げるとともに、世界の食の最先端を学ぶため、イタリアの地域生協（Novacoop）に職員を派遣し、現地の行政機関や教育農場の話聞き、「食べる・たいせつフェスティバル」などの「食育」のプログラムに取り組んできました。

北海道の農業を応援する取組は、地域で活躍するレストランの料理人との連携事業「畑でレストラン」に発展し、さらに、世界の料理人が集まる「世界料理学会」への支援を始めるなど、「コープさっぽろ」の取組は、「人」と「食」をつなぐ最前線の事例です。

「コープさっぽろ」と「食」

「コープさっぽろ」では、近年、「食」を取り巻く環境が、偽装、異物混入、廃棄品の流通など、様々な問題を抱えており、その多くは過度な経営効率の追求によって、地域に暮らす住民一人ひとりに、その経営プロセスが見えにくくなっていることが一因と考えていました。

また一方では、「食」は「人」を生かし、日々の健康を支え、幸せをつくるものと考えていました。

「食」に起こる問題の多くは、「人」と「食」の距離が遠ざかった事によると考え、その距離を縮める「信頼」を現代に再度築くために、新たな取組を続けていました。

エゾシカ被害対策とジビエ食文化の発信

道内では、エゾシカの増加が農林被害をもたらす、社会問題となっていました。

そのエゾシカを食材として活用するため、「コープさっぽろ」は、北海道やエゾシカ食肉事業協同組合と連携し、安全性を確保したエゾシカ肉の流通の仕組みをつくり、平成25年から「コープさっぽろ」の6店舗での販売を行ってきました。

その後、販売店舗の拡大を進め、生肉の販売店は10店舗となり、加工品については、大和煮やスープカレー、ソーセージなど10種を展開し、平成26年10月からは、加工品を取り扱う店舗が新たに20店舗加わりました。

従来、エゾシカ肉は一部のレストランでの消費がありましたが、道民がエゾシカ肉を食べる機会が少なかったことから、取扱店舗を増やすことで、道民に食べてもらう機会を拡大し、エゾシカ被害対策にも繋げました。

「コープさっぽろ 農業賞」

『消費者の目線で優れた第1次産業の生産者を応援する』という、日本初となるコンセプトを掲げ、消費者の立場から生産者を応援する取組として平成16年に「コープさっぽろ農業賞」が始まりました。

平成18年の第3回目からは農業賞に「漁業の部」が加わり、平成22年の第7回目からは、「農業・漁業交流賞作品の部」を『食・農漁業のある絵・写真コンテスト』として新たに組み込みました。

先進的で持続可能な農漁業に取り組む生産者を表彰するという枠組みは維持しつつ、新たなチャレンジにもスポットを当て、新たな取組も始めました。

「畑でレストラン」

「コープさっぽろ」は、平成16年から実施し

てきた「コープさっぽろ農業賞」の歴代受賞生産者の畑で、各地の名店シェフが、とれたての農産物を使ってランチを提供する「畑でレストラン」を実施しています。

「畑でレストラン」に合わせて、農園見学や収穫体験、農作物の食べ比べなど、生産者の方々による活動も行われ、食のプログラムとして人気の企画となっています。

平成28年2月には、参加シェフが「畑でレストラン」で生み出された料理をレシピにまとめた「畑でレストラン 北海道レシピブック」を発刊しました。レシピと合わせ、「畑でレストラン」を開催した農園の美しい写真を掲載することで、北海道農業と料理の魅力を伝える1冊となりました。

「食べる・たいせつフェスティバル」

「コープさっぽろ」は、様々な「食」の問題について、消費者に「食」の知識が届かないことから起きているとの考えから、「食育」を重視し、平成19年より「食べる・たいせつフェスティバル」を開催しています。

道内の「食育」に関わる団体や生産者、メーカーが一堂に会し、消費者と交流を深めながら、北海道のおいしい「食」や「地産地消」について伝えていくイベントです。

フェスティバルでは、子供たちに向けて「食べることの大切さ」を体験・発見できるよう、「体験型学習企画」に力を入れています。

フェスティバルの会場では、最も優れた取組を実施した団体を表彰し、多くのアイデアが生まれてくることを促しています。

フェスティバルは、平成27年度から新たに室蘭を加えて全道8会場で開催し、過去最高となる約3万人が来場しており、中でも子供の参加が半数以上を占めるイベントになりました。

また、平成27年度から体験企画の修了者にポイント券を進呈し、ポイント券を集めてコープ商品と交換できるお買い物体験コーナー「ラブコープコンビニ」を開催しています。

その他、「全店使用可能5%OFF クーポン券プレゼント」や「畑でレストラン（北見・釧路）」など、楽しく学べるプログラムがあり、フェスティバルは「地域の名物イベント」になりました。

「お仕事キッズ」

「コープさっぽろ」では、小学生を対象とした

お仕事体験イベント「お仕事キッズ」を夏休み・冬休みに開催しました。「コープさっぽろ」の店舗で仕事体験を通して、流通や食の仕組み、仕事の面白さや大変さを学ぶプログラムです。

体験できるお仕事内容（一例）

- ・お魚やさんで「お寿司作り」
- ・お肉やさんで「ひき肉作り」
- ・実際に組合員さんのお会計を行うレジ打ち体験
- ・店員さんの行う店内マイクアナウンス体験

その内容は、「コープさっぽろ」職員の「お仕事の現場」である店舗の売り場や作業場、バックヤード等で、本物のユニフォームや食材、商品、道具を使った「本物のお仕事」です。

仕事体験としては、包丁を使って魚を3枚おろしにするなど、実際の作業に近い内容となっています。

このプログラムでは、店舗での仕事体験のほか、事前学習として様々な食材の知識や加工作業、流通の仕組みなどについて学ぶ機会を設けており、「エソシカ肉学習」、「親子料理教室」や取引先と連携した「食育学習体験」を実施しています。

魚の調理教室

「コープさっぽろ」は、「お仕事キッズ」で人気のあった魚の調理を、親子で体験できる場を増やすため、平成26年から「札幌市中央卸売市場」と協力して「魚の調理教室」を始めました。

近年、魚をさばけない消費者が増えたことで、和食文化が家庭で継承されない危機感から、魚をおろす調理技術を伝えることで、魚の消費拡大にも繋げることを目指したものです。

参加者は、中央卸売市場を見学した後、調理師から3枚おろしの方法を教わり、おろした魚を実際に調理して試食するプログラムです。

平成27年度は、夏休みと冬休みに、乳幼児の託児施設も用意し、朝の集合時間が早いという声に応え、開始時間を1時間遅くするなど、参加しやすくしました。

地域の食材や食文化を大切に

「コープさっぽろ」では、平成28年度に新たに地域の食材や食文化を発信する「第6回世界料理学会 in HAKODATE」の支援を始めましたが、今後も地域の食材や食文化の担い手である生産者や消費者、料理人などの関係者を大切にする取組を継続し、「人」と「食」を繋ぐ事業を拡げること、地域に貢献していくこととしています。